

Wild van wild

KUN JE WILD ALLEEN IN HET NAJAAR ETEN, EN HOORT DAAR STEEVAST ROOD BIJ? WILDSPECIALIST THEUS DE KOK ONTKRACHT ALLE HARDNEKKIGE VOOROORDELEN OVER WILD.

TEKST RENÉE SALOME | BEELD SASKIA LELIEVELD

WAT IS WILD? 'Wild is een stukje vlees dat door middel van de jacht op tafel komt. De Jachtwet staat toe welke dieren dat zijn.' **ALS JE WILD FOKT, IS HET DAN NOG WILD?** 'Nee, natuurlijk niet! Gefokt vlees is geen wild. Gefokte damherten bijvoorbeeld zijn in principe uitstekend geschikt voor consumptie, maar omdat hun voedselpatroon anders is smaakt hun vlees niet als wild.' **MOET JE JE EIGENLIJK SCHAMEN VOOR HET ETEN VAN WILD?** 'Zeker niet! Je moet juist trots zijn op je gevoel voor smaak en kwaliteit als je wild eet! Schaam je maar voor het eten van vlees van de bio-industrie. Een wild dier heeft in de natuur geleefd, zijn eigen voedsel gegeten en is vrij van medicatie. Allemaal voordelen! Er is één maar: je moet het dier doodschieten. Dat vinden we moeilijk in Nederland. Raar, want een plofkip moet je ook nog helpen met doodgaan.' **KUN JE WILD ALLEEN IN HET NAJAAR ETEN?** 'Nee hoor, dat is een hardnekkige misvatting. Wild is het gehele jaar verkrijgbaar. De jachtkalender geeft precies aan wanneer de afschot is. Ganzen en duiven zijn 'schadelijk wild'; die mag je het hele jaar schieten. Ree van januari tot september, edelhert van eind juli tot maart, wildzwijn van begin juli tot maart. Je bent zo het hele jaar rond!' **WELK STUK WILD ZOU JE BEGINNERS AANRADEN?** 'Een stukje hertenbout, dat je op dezelfde wijze behandelt als biefstuk.' **WILD MET WIT, KAN DAT?** 'Uiteraard! Een wildwijn bestaat niet, dat is echt flauwekul. Je moet altijd rekening houden met het karakter van het wild en de gebruikte kooktechniek. Een vette Chardonnay met flink hout past uitstekend bij wildzwijnschotels. Een rode Bourgogne past dan absoluut niet. Kijk gewoon naar het smaakgehalte van de wijn en het smaakgehalte van het gerecht voor de beste combinatie.' **VAN WELKE WILDCOMBINATIE WORD JIJ WILD?** 'Perdreau à la Souvaroff, oftewel: patrijs met ganzenlever en truffel. Daarbij een oudere Bourgogne. Dat lijkt mij een uitstekende combinatie. Ja, daar mag je me altijd voor wakker maken!' ■

THEUS' NIEUWE BOEK *WERKEN MET WILD WINNEN?*
KIJK OP PG. 84.



Theus houdt wel van Bourgogne met wild



WHAT'S IN A NAME? MEESTERKOK EN CULINAIR WILDSPECIALIST THEUS DE KOK WERKT RUIM 40 (!) JAAR BIJ TOPRESTAURANT DE ECHOPUT IN HOOG SOEREN, SCHRIJFT BESTSELLERS OVER WILD ÉN GEEFT ER LES IN AAN DE ACADEMIE VOOR GASTRONOMIE.